N°29495 **E**

08/2011

Eplucheuse inclinée 25Kg

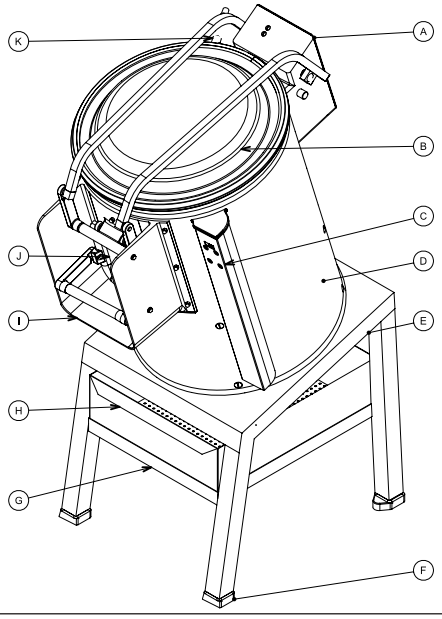
Inclined Vegetable peeler

Kartoffelschälmaschine mit geneigtem Zylinder

CE

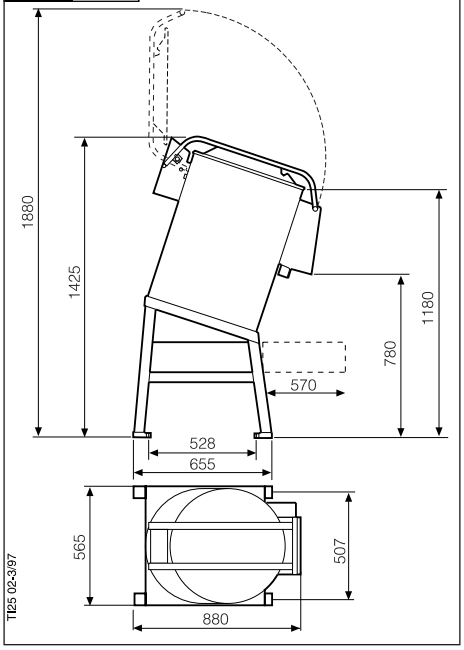
Notice d'instructions	■	FR
Instruction manual	■	GB
Bedienungsanleitung	■	DE
Manuale di istruzione	■	IT
Gebruiksaanwijzing	■	NL
Bruksanvisning	■	SE
Instruktionsbog	□	DK
Brusanvisning	□	NO
Käyttöohjeet	□	FI
Instrucciones	■	ES
Nota de instruçoes	□	PT
	□	EL

1.1



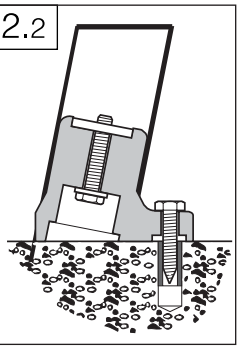
TI25 01-10/2005

2.1



TI25 02-3/97

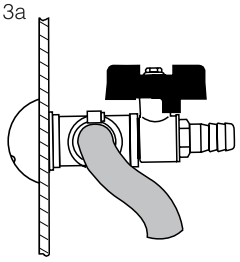
2.2



BE10A 04-4/95

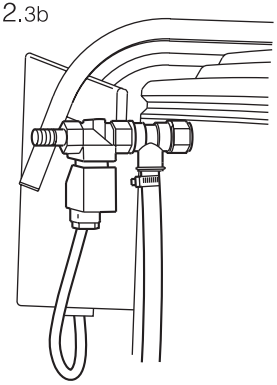
2.3

2.3a



TI25 03-3/97

2.3b



TI25 04-3/97

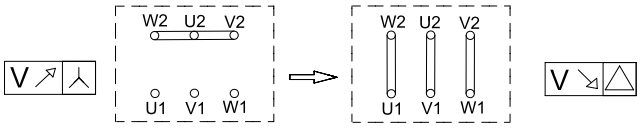
2.5

2.5a

B	C (V)	D	E (W)	F (A)	G (A)	H (kW/h)
1	230-240	50	1100	6,7 - 6,5	10	1,3
1	208-230	60	1100	8 - 8	10	1,2
3	220-240/380-415 220-277/380-480	50 60	900	4,2/2,4 4-3,8/2,3-2,2	6	1,3
3	208/230 380	60	900	4,2/4 2,3	6	1,3

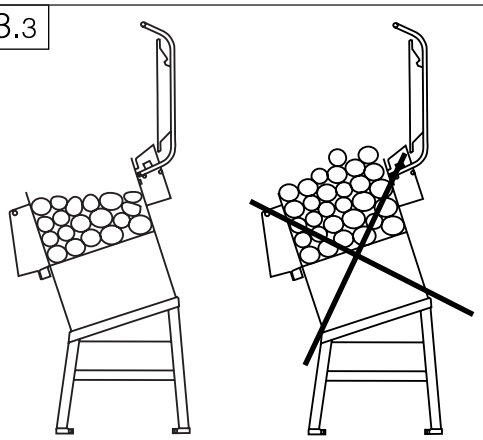
TI25 05-07/2007

2.5b



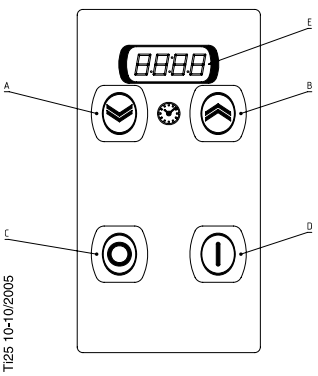
TI25 09-10/2005

3.3



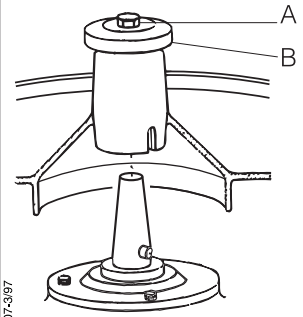
TI25 06-3/97

3.1



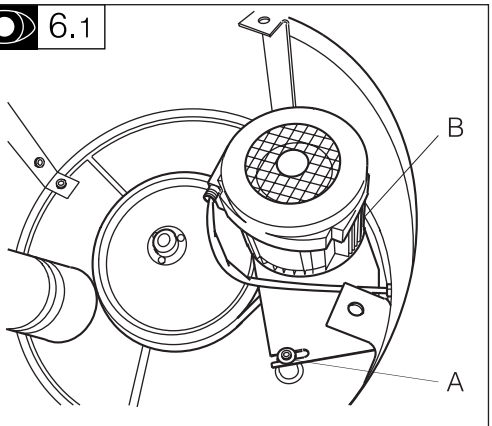
TI25 10-10/2005

5.3



TI25 07-3/97

6.1



TI25 08-3/97

Bitte beachten Sie die numerierten Abbildungen, die sich auf die Nummern der Abschnitte in der Bedienungsanleitung beziehen

DE
07/2007

Übersicht

Einleitung	1	Betriebsstörungen	3
Aufstellung	1	Wartung	4
Anwendung und Sicherheit	2	Norm-Konformität	5
Reinigung, Hygiene	3		

Einleitung

1.1 BESCHREIBUNG

• Diese geneigte 25 kg Gemüseschälmaschine wird für die Gemüseverarbeitung (in Restaurants, Großküchen, kleinen Industriebetrieben) zum Schälen von Kartoffeln, Karotten, Rüben, Schwarzwurzeln, Sellerie usw. eingesetzt.

1.1

A Hinterer Klemmenkasten
B Hochklappbarer Sichtdeckel
C Halteschiene Steuerung
D Edelstahlzylinder
E geneigtes Edelstahlgestell
F verstellbare Füße
G Auffangbehälter
H herausnehmbarer Filterkorb
I Gemüseauswurfschacht
J Klappe mit Gelenkgriff
K Wassereinlauf

Aufstellung

2.1 ABMESSUNGEN - GEWICHT (Richtwerte) 2.1

- Bruttogewicht mit Verpackung : 112 kg
- Nettogewicht : 90 kg
- Abmessungen der Verpackung (L x l x H) : 930x600x1580 mm
- Abmessungen des Gerätes über alles : 880x565x1425 mm

2.2 STANDORT

• Diese Gemüseschälmaschine benötigt:
- Einen Anschluß an das Kaltwassernetz (s. Abs. 2.3).
- Einen ausreichenden Abwasseranschluß (s. Abs. 2.4).
- Eine elektrische Spannungsversorgung (s. Abs. 2.5).

• Die Aufstellung dieser Gemüseschälmaschine muß unbedingt auf ihrem geneigten Gestell erfolgen.
- Ausreichend Platz über dem Gerät zum Öffnen des Deckels und vor dem Gerät zur Herausnahme des Filterkorbs vorsehen.
- Falls nötig, das Gestell unterkeilen und seine Waagerechteinstellung unter Lösen der Befestigungsschrauben seiner Füße (13-er Rohrschlüssel) vornehmen. 2.2
- Den Fuß verstellen, und in Position festziehen.
- Die Standsicherheit des Gerätes überprüfen.
- Zur Vermeidung jeglicher Gefahr eines Kippens im befüllten Zustand wird empfohlen, das Gestell nach dem Bohren der Löcher der Befestigungsschrauben der Füße im Boden zu verankern (Schrauben Ø 8 maxi 40 und Dübel nicht im Lieferumfang enthalten).

2.3 ANSCHLUSS AN DAS WASSERNETZ

• Der normale Leitungsdruck und eine geringe Wassermenge (ca. 7 Liter pro Minute) sind für diese Gemüseschälmaschine ausreichend.

• In Übereinstimmung mit den Hygienebestimmungen befindet sich ihr Wassereinlauf mit Absperrhahn in einem genormten Abstand über dem Überlaufniveau (Überlaufschutz).

2.3a

Hinweis: Vorsichtshalber kann ein an der Wand befestigter Absperrhahn vorgesehen werden.

• Anschluß an das Wassernetz mittels eines dem Leitungsdruck standhaltenden Metallschlauches ø 15 mm ausreichender Länge vornehmen.
- Den Schlauch sorgfältig mit 2 Schlauchschellen befestigen.

Hinweis: Ein Elektroventil kann als Zusatzausstattung mitgeliefert werden (wenden Sie sich bitte an uns). 2.3b

2.4 ABWASSERANSCHLUSS UND TRENNUNG VON ABFÄLLEN

• Die Trennung der Abfälle (Schalen, Stärke, Schaum, Erde, usw.) wird auf Grund ihrer großen anfallenden Menge notwendig.

• Einige Anlagen verfügen über Klärbehälter zum Trennen von Stärke, an die man sich direkt anschließen kann. Für andere Anlagen wird diese Gemüseschälmaschine standardmäßig auf einem Filtergestell geliefert, um Verstopfungen und Geruchsbelästigungen zu vermeiden.

• Zum Anschluß des Gerätes an den Abfluß den Schlauch (Ø 50 mm Innendurchmesser) mittels seiner Schelle (Ausrichtung um 360° möglich) unter dem Abwasserauffangbehälter befestigen.

• Empfehlungen:

Vermeiden Sie zum einwandfreien Abfließen des Abwassers:

- Senkrechte auf das Abflußloch gerichtete Wasserstrahlen (Schaumbildung).
- Stark gewinkelte Verbindungsstücke.
- Flachgedrückte, verformte oder verengte Schläuche bzw. Rohre.
- Zu schwache Gefälle oder Gegengefälle.

2.5 ELEKTROANSCHLUSS

• Überprüfen Sie, ob die Netzspannung mit der auf dem Typenschild und dem Netzkabel-Etikett angegebenen Gerätespannung übereinstimmt.

• Die elektrische Einrichtung muß durch einen Fehlerstromschutzschalter und eine 16 A-Schmelzsicherung pro Phase geschützt sein (s. Tabelle).

• Die Steckdose muß an einem zugänglichen Ort angebracht sein, der ein leichtes Herausziehen des Netzsteckers vor jedem Eingriff gestattet.

• Eigenschaften des Motors:

B Phasenzahl (1 Wechselstrom - 3 Drehstrom)

C Nennspannung in Volt (Wert, Bereich oder Kommutation)

D Frequenz (Hertz)

E Nennleistung (Watt)

F Nennstromstärke (Ampere)

G Stromstärke der Schmelzsicherung für Stromleitun (Ampere)

H Stromverbrauch als Anhaltswert (KW/h)

1) Zweispannungs-Drehstrommotor

• Eine genormte dreipolige Wandsteckdose + Erde für 20 A und einen wasserdichten Stecker für das Netzkabel vorsehen.

⚠ Die Erdung durch grüngelben Erdungsdraht ist Vorschrift.

• Die Drehrichtung der im Gerät eingebauten Arbeitsscheibe überprüfen.

- Die EIN-Taste betätigen (s. Abs. 3.1).
- Die Drehrichtung der Scheibe durch einen Blick durch den Deckel überprüfen. Diese muß sich gegen den Uhrzeigersinn ↻ drehen (siehe Pfeil auf der Nabe der Arbeitsscheibe oder rechts auf der Oberseite des Zylinders).
- Bei falscher Drehrichtung, zwei Phasendrähte der Steckdose vertauschen.

• Der Anschluß ist zunächst für eine höhere Spannung vorgesehen.

V↗人 (z.B. 400V). Um eine geringere Versorgungsspannung V↘△ (z.B. 230V) zu benutzen, wie folgt vorgehen:

- Die Maschine abschalten.
- In § 6.6 des Schaltplans nachsehen.
- Den Einfülltrichter sowie die Arbeitsscheibe entfernen.
- Die Maschine umdrehen oder hinlegen.
- Durch Abschrauben der 4 äußeren Schrauben das Gestell entfernen.
- Die Stege der Anschlussleiste vertauschen.
- Den Draht der eingebauten Platine vom Kabelschuh des Klemmanschlusses mit Markierung für die höhere Spannung P2 (400V) auf den Klemmanschluß mit Markierung für niedrige Spannung P1 (230V) umklemmen.
- Das Gestell wieder anmontieren.
- Die Rotationsrichtung gegen den Uhrzeigersinn ↻ kontrollieren.

2) Wechselstrommotor

• Eine zweipolige Wandsteckdose + Erde für 10/16 A vorsehen.

• Die Drehrichtung wurde im Werk voreingestellt.

⚠ Die Erdung ist Vorschrift.

3) 230V Stromversorgung für externe Steuerung.

Die Maschine verfügt über eine 230 V Wechselstromversorgung, maximal 2 Ampere, gesteuert über das Bediengerät für den eventuellen Anschluss eines Magnetventils.

Anwendung und Sicherheit

3.1 BETRIEB - SICHERHEIT

• Die Sicherheit des Benutzers wird gewährleistet durch:

- Die Bedienung per Dauerdruck auf eine Taste bei geöffneter Klappe zum Entleeren des Gemüses.
- Das Abschalten des Motors beim Öffnen des Deckels.
- Die Notwendigkeit, nach Abschalten des Motors erneut die EIN-Taste zu betätigen ("Fehlspannungsschutz").
- Die Bemaßung und die Bauweise des Auswurfbereiches der Schälabfälle, die jeglichen Stau verhindern.
- Die Neigung des Gerätes, die den Auswurf von Gemüse und Schälabfällen erleichtert.
- Die Beachtung der Anweisungen der vorliegenden Bedienungsanleitung sowie die Reinigung und Wartung des Gerätes.

• Schaltkasten

A,B,E Zeitschaltuhr

C AUS-Taste

D EIN-Taste

• Die Schälmaschine kann normal eingeschaltet werden, wenn:

- Die Klappe und der Deckel geschlossen sind.
- Die Zeitschaltuhr auf Dauerbetrieb oder Zeitschaltuhrbetrieb eingestellt ist.

a) Dauerbetrieb

1/ Wahl von —— auf E durch Dauerdruck auf Taste A.

2/ Einschalten durch Druck auf Taste D.

3/ Stop durch Druck auf Taste C.

b) Zeitschaltbetrieb

1/ Wahl der Zeit auf E durch Druck auf die Tasten A oder B.

2/ Einschalten durch Druck auf Taste D.

Hinweis:

- Zum Ändern der Zeit während des Rückzählens, Taste Cdrücken, Änderung über Tasten A oder B ausführen, Zyklus über Druck auf Taste D wieder aufnehmen.

- Die zu Beginn des Zyklus gewählte Zeit wird gespeichert.

- Endgültige Unterbrechung des laufenden Zyklus durch zweimaliges Drücken der Taste C.

c) Betrieb durch anhaltndes Drücken der EIN-Taste:

- Beim Öffnen der Klappe zum Entleeren der Produkte.

d) Abschalten

- Auf die AUS-Taste drücken, dann die Klappe oder den Deckel öffnen.

3.2 NENNLEISTUNG

• Pro Arbeitsgang: 25 kg Sack

• Leistung pro Stunde (Anhaltswert):

- Schälen von Kartoffeln: 400 kg/Stunde

Hinweis: Die erzielten Leistungen sind je nach Art, Form, Größe und Zustand des geschälten Gemüses sowie je nach gewünschtem Ergebnis unterschiedlich.

3.3 ARBEITSWEISE BEIM SCHÄLEN

• Einfüllen

- Den Deckel öffnen
- Überprüfen, ob die Klappe richtig verriegelt ist und der Filterkorb eingesetzt wurde.
- Die Verarbeitungsmenge der Produkte einfüllen und Deckel schließen.

Hinweis: Die maximale Füllhöhe des Schälgutes darf den Rand des Zylinders nicht überschreiten.

Nicht zu große Mengen einfüllen - Das Schälgut nicht zusammendrücken.
Zu große Mengen verringern Qualität und Arbeitsgeschwindigkeit.

- Den Wasserhahn je nach auszuführender Arbeit mäßig aufdrehen und überprüfen, ob die Wassermenge ausreicht.
- Die Bearbeitungszeit einstellen (s. Abs. 3.1) und die EIN-Taste drücken.
- Am Ende des Arbeitsgangs stoppt das Gerät automatisch.

Hinweis: Bei einem mit Elektroventil ausgerüsteten Gerät erfolgt das Öffnen/Schließen der Wasserversorgung am Beginn und am Ende des Schälvorgangs automatisch.

• Entleeren

- Einen Auffangbehälter unter den Auswurfschacht stellen.
- Den Wasserhahn schließen.
- Die Klappe mit einer Hand entriegeln und mit der anderen die EIN-Taste drücken.
- Die Klappe vollständig öffnen und hierbei den Auswurf der Produkte regulieren.
- Die Klappe schließen und durch Drehen des Wahlschalters (s. Abs. 3.1).

Hinweis: Den Schälvorgang aufmerksam überwachen wenn die Zeitschaltuhr auf Dauerbetrieb steht.

Nicht vergessen, den Filterkorb zu entleeren, wenn er voll ist oder wenn die Schälarbeit beendet wurde.

3.4 EMPFEHLUNGEN FÜR DIE BENUTZUNG

• Zum Schälen von Gemüse:

- Es ist nicht notwendig, das Gemüse vor dem Schälen zu waschen.
- Das Schälen von zu geringen Mengen sollte vermieden werden.
- Die Gemüse sollten eine möglichst einheitliche Größe haben.
- Besonders lange Gemüsesorten (Schwarzwurzeln), Auswüchse und gegabelte Karotten zerschneiden.
- Dauer des Schälvorgangs: 1 bis 2 Minuten für Frühgemüse (Kartoffeln, Karotten), 2 bis 4 Minuten für alle übrigen Gemüsesorten.

Arbeitsscheibe nicht zum Reinigen von Schalentieren benutzen.

Reinigung, Hygiene

4.1 NACH BEENDIGUNG DES EINSATZES DES GERÄTES

- Den Deckel und die Klappe schließen und dann den Wasserhahn vollständig öffnen.
- Die Gemüseschälmaschine für kurze Zeit einschalten, um die restlichen Abfälle zu entfernen und das Maschineninnere auszuspülen.
- Den Filterkorb unbedingt entleeren und ihn zusammen mit dem Auffangbehälter unter fließendem Wasser abspülen.
- Die Außenteile des Gerätes mit einem feuchten Schwamm reinigen.
- Die Klappe leicht geöffnet lassen, um die Schälkammer zu lüften und die Dichtungen zu schonen.

Hinweis: Keine scheuernden die Oberflächen verkratzenden oder chlorhaltigen Reinigungsmittel verwenden, die das Aluminium anlaufen lassen könnten.

Betriebsstörungen

5.1 DAS GERÄT STARTET NICHT, ÜBERPRÜFEN SIE OB

• Das Gerät richtig angeschlossen ist.

• Die Spannungsversorgung am Netzstecker stimmt.

• Die Klappe und der Deckel geschlossen sind.

• Zeitschaltuhr entweder in Dauer- oder Zeitschaltbetrieb 3.1.

Bei anhaltender Störung wenden Sie sich bitte an den Kundendienst Ihres Fachhändlers.

5.2 STÖRGERÄUSCHE

• Das Gerät sofort abschalten.

• Den richtigen Sitz der Arbeitsscheibe überprüfen (s. Abs. 3.4).

• Überprüfen, ob nicht ein Steinchen oder ein anderer Fremdkörper in der Schälkammer verblieben ist (Gefahr von Verklemmen und Beschädigung der Scheibe und der Reibfläche des Zylinders).

• Bei anhaltenden Störgeräuschen und Leistungsabnahme des Gerätes überprüfen ob:

- Der Drehstrommotor nicht auf zwei Phasen läuft.
- Der Antriebsriemen nicht verschlissen ist (s. Abs. 6.1).
- Die Arbeitsscheibe von Hand frei hin- und hergedreht werden kann.

5.3 VERKLEMMEN DER ARBEITSSCHEIBE AUF DER WELLE 5.3

- Den Netzstecker des Gerätes herausziehen.
- Den Deckel öffnen.
- Die Mittelschraube A der Arbeitsscheibe mit einem 13-er Schlüssel abschrauben.
- Den Griff B abziehen.
- Die Schraube A zum Anheben der Scheibe wieder anschrauben.
- Die Schraube vollständig auf der Scheibe anschrauben.
- Die Scheibe herausnehmen.

Hinweis: Regelmäßig die Antriebswelle des Gerätes reinigen und mit Talg oder mit Speisefett schmieren.

5.4 SCHÄLQUALITÄT

• Bei unvollständigem, unregelmäßigen Schälen und der Bildung von flachen Stellen können folgende Ursachen vorliegen:

- Falscher Anschluß (Gerät dreht falsch herum s. Abs. 2.5.1).
- Zu kurze Schäldauer.
- Zu hohe Füllmenge (s. Abs. 3.3).
- Die Reibscheibe ist verschlissen oder verschmutzt (s. Abs. 6.2).
- Die Gemüse sind zu lang, von zu unterschiedlicher Größe oder zu weich.

⚠ Bei anhaltender Störung wenden Sie sich bitte an den Kundendienst Ihres Fachhändlers.

Wartung

6.1 ANTRIEB

• Diese Gemüseschälmaschine ist ein sehr wartungsfreundliches Gerät (Motorlager und Getriebe sind auf Lebenszeit geschmiert).

• Es wird empfohlen, mindestens einmal pro Jahr folgende Punkte zu überprüfen:

- Die elektrischen Anschlüsse.
- Den Zustand des Schlauches der Wasserversorgung und seine Befestigung.
- Den Verschleiß des Antriebsriemens.

• Zum Spannen des Antriebsriemens: 6.1

- Den Netzstecker des Gerätes herausziehen.
- Die Gemüseschälmaschine von ihrem Gestell abbauen (4 Schrauben, 13-er Sechskantschlüssel).
- Das Gerät umdrehen oder auf die Seite legen.
- Die 3 Befestigungsschrauben A der Motorhalterung um eine Umdrehung lösen (13-er Sechskantschlüssel).
- Das Lüftungsgitter abbauen.
- Den Riemen spannen (Spannschraube B,13-er Sechskantschlüssel).

• Zum Auswechseln des Antriebsriemens: 6.1

- Die 3 Befestigungsschrauben A der Motorhalterung vollständig herausdrehen.
- Die Halterung und den Motor herausnehmen und den Riemen abnehmen.
- Einen neuen Riemen aufziehen und überprüfen, ob er richtig auf den Seilrillen sitzt.
- Die Motorhalterung wieder einbauen, ohne die Schrauben festzuziehen.
- Die Spannschraube B bis zur Berührung mit der Halterung annähern, dann 3 Umdrehungen mit dem Schraubenschlüssel ausführen.
- Die Schrauben B der Motorhalterung in Position wieder festziehen.
- Die Riemenspannung durch Drücken mit dem Finger auf die Riemenschnur überprüfen.
- Das Lüftungsgitter wieder anbauen und das Gerät auf seinem Gestell montieren.
- Auf einwandfreien Betrieb überprüfen.

• Arbeiten an elektrischen Bauteilen:

- Den Netzstecker der Maschine herausziehen.

⚠ Restspannung an den Kondensatoranschlüssen

• Die Kondensatoren können noch elektrisch geladen sein. Um jegliche Gefahr auszuschließen, wird empfohlen, sie durch durch Verbinden ihrer Anschlüsse mittels eines isolierten Leiters (z.B. Schraubenzieher mit Isoliergriff) zu entladen.

6.2 PFLEGE DER ARBEITSSCHEIBEN

• Reibscheibe: Bei ungenügender Leistung

- Die Körnungsschicht ist beschädigt und der Scheibengrund ist sichtbar (das Schälgut bewegt sich nicht genügend, Bildung von flachen Stellen): die Scheibe auswechseln.
- Verschmutzung der Scheibe (Ablagerung von Kalk, Erde und Stärke): die Scheibe abbürsten. Zu ihrem Ausbau s. Abs. 5.3.
- Die Reibfläche ist beschädigt: diese auswechseln.

6.3 EINSTELLUNG DER SICHERHEITSVORRICHTUNGEN

• Das einwandfreie Funktionieren der Sicherheitsvorrichtungen muß häufig überprüft werden.

Der Motor muß in folgenden Fällen abschalten:

- Beim Öffnen des Deckels.
- Beim Öffnen der Klappe.

• Falls eine dieser beiden Sicherheitsvorrichtungen ausfällt:

- Darf das Gerät nicht benutzt werden.
- Muß es vom Kundendienst Ihres Fachhändlers neu eingestellt werden.

6.4 WECHSEL DER DICHTUNG UND EINSTELLUNG DER KLAPPE

• Wie folgt vorgehen:

- Die Klappe nach oben schwenken.
- Die alte Dichtung entfernen, ihren Sitz sorgfältig auskratzen und reinigen.
- Einen dünnen Silkonstreifen in den Grund der Dichtungsrille auftragen.
- Die Dichtung in die Rille einsetzen und hierbei darauf achten, daß die Schweißstelle der Dichtung oben in der Mitte zu liegen kommt.
- Die Arbeit durch Auftragen eines zweiten, nicht zu starken Silikonstreifens beenden.

⚠ Vor erneuter Benutzung 24 Stunden bei geschlossener Klappe an der Raumluft trocknen lassen.

6.5 WECHSEL DER DECKELDICHTUNG

• Wie folgt vorgehen:

- Die alte Dichtung entfernen und den Deckel sorgfältig reinigen.
- Silikon in die Dichtungsrille auftragen.
- Die Dichtung mit der Schweißstelle der Dichtung in der Mitte nach hinten in den Deckel einsetzen.

⚠ 24 Stunden bei nicht verriegeltem Deckel an der Raumluft trocknen lassen.

6.6 ELEKTRISCHE BAUTEILE

Siehe Schaltplan.

• Farbkennzeichnung der Drähte:

- Leistungskreis : Schwarz
- Steuerkreis : rot
- Phasen : L1/L2/L3
- Nulleiter : N
- Erde : V/J grüngelb

• Kennzeichnung der Bauteile:

- Sl : Sicherheit Deckel
- S2 : Sicherheit Tür
- S3 : Wärmefühler
- M : Motor
- Mi : Zeitschaltuhr
- CD : Startkondensator
- CP : Dauerkondensator } Wechselstrommotor
- MA : Startrelais
- Y1 : Elektroventil (als Zusatzausstattung)

6.7 ADRESSE FÜR KUNDENDIENST UND WARTUNG

Sie sollten sich vorrangig an den Verkäufer Ihres Gerätes wenden.

⚠ Für sämtliche Anfragen oder Bestellungen von Ersatzteilen bitten wir um die genauen Angaben des Maschinentyps, der Seriennummer und der technischen Daten.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, ohne Vorankündigung an seinen Erzeugnissen Änderungen oder Verbesserungen vorzunehmen.

Stempel des Verkäufers

Kaufdatum: .....

Norm-Konformität

Folgende Punkte wurden bei Planung und Herstellung des Gerätes beachtet :

- EU-Richtlinie für Maschinen 2006/42,
- EU-Richtlinie für CEM 2004/108.
- 2006/95/EWG Niederspannungsrichtlinie
- 2002/95/EG Richtlinie Geräterecycling

2002/96/EG « WEEE »

Das Symbol " auf dem Produkt bedeutet, dass es nicht als Haushaltsmüll behandelt werden darf. Es muss viel mehr in eine Recyclinganlage für Elektrik- und Elektonik-Altgeräte gebracht werden. Sie stellen somit sicher, dass das Produkt umweltgerecht entsorgt wird und keine Belastungen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit aus einer unkontrollierten Deponierung entstehen. Zu weiteren Auskünften zum Recycling des Produkts, wenden Sie sich bitte an unsere Handelsabteilung oder Ihren Einzelhändler, den Kundendienst oder das zuständige Entsorgungsunternehmen.

2006/12/EG« Abfälle »

Die Maschine ist so entworfen, dass sie zur Verhütung oder Verringerung der Erzeugung von Abfällen und ihrer Gefährlichkeit beiträgt.
Die Recyclingbestimmungen beachten.

94/62/EG« Verpackung und Verpackungsabfälle »

Die Verpackung der Maschine ist so entworfen, dass sie zur Verhütung oder Verringerung der Erzeugung von Abfällen und ihrer Gefährlichkeit beiträgt.

Auf die Entsorgung der verschiedenen Teile der Verpackung in geeigneten Recyclingeinrichtungen achten.

- Europäische Normen :
  EN 6O 204-1-2006 Elektrische Einrichtungen an Maschinen.
  EN 13208-2003: Gemüseschälmaschinen, Hygiene und Sicherheit.

Die Einhaltung dieser Richtlinien wird bescheinigt durch:

- Das auf der Maschine angebrachte CE-Konformitäts-Zeichen.
- Die entsprechende, dem Garantieschein beigefügte CE-Konformitäts-Erklärung.
- Die vorliegende Bedienungsanleitung, die dem Bedienpersonal zu übergeben ist.

Geräuschdaten:

- Der nach dem Test-Code EN ISO 3743.1-EN ISO 3744.

Schutz-Index gemäß EU-Norm 60529-2000:

- Elektrische Steuerungen IP55
- Gesamte Maschine IP34

Integrierte Sicherheitseinrichtungen:

- Die Maschine wurde unter Einhaltung der sie betreffenden vorstehenden Vorschriften und Normen entwickelt und hergestellt.
- Das Bedienpersonal muß vor der Arbeit an der Maschine für Ihre Bedienung geschult und von eventuell vorhandenen Gefahren in Kenntnis gesetzt werden (Pflicht zur Schulung des Personals am Arbeitsplatz).

Nahrungsmittelhygiene:

Die Maschine besteht aus Werkstoffen, die mit den Bestimmungen folgender Normen übereinstimmen:

- EU-Richtlinie 1935/2004: Mit Nahrungsmitteln in Berührung kommende Werkstoffe und Gegenstände.
- EN-Normen 601-2004: Mit Nahrungsmitteln in Berührung kommende Aluminiumgußlegierungen.
- EN-Normen 1672-2 : Vorschriften zur Hygiene

Die Oberflächen der für Nahrungsmittel bestimmten Bereiche (außer den Reibteilen) sind glatt und leicht zu reinigen. Für die Nahrungsmittelverarbeitung zugelassene Reinigungsmittel unter Beachtung ihrer Gebrauchsanweisung verwenden.